ORDU MUTFAĞI

YÖRESEL EV YEMEKLERİ

ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

KÜLTÜR YAYINLARI

ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
ORDU MUTFAĞI
YÖRESEL EV YEMEKLERİ

ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

ORDU MUTFAĞI

YÖRESEL EV YEMEKLERİ

"İşimiz Gücümüz Ordu"

Ordu.bel.tr OrduBBld

BÜYÜKŞEHİR ÇAĞRI MERKEZİ 444 1 052

T.C.
ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
Kültür ve Sosyal İşler Dairesi Başkanlığı
Kültür Yayınları - 2

ORDU MUTFAĞI

GENEL KOORDİNATÖR
Hikmet YILDIRIM

YAYINA HAZIRLAYANLAR
Servet GÜNGÖR
Abdullah ÖZKAN
Zeynep DEMİRÖZ

EDİTÖR
Zeynep DEMİRÖZ

GRAFİK TASARIM
Muhammet Cihat DÖLEŞ
Ahmet Metin SEZER

BİLGİ / FOTOĞRAFLAR
Aynur Zeren TAN
(16 adet yemek tarifi alınarak derlenmiştir)
Yrd. Doç. Dr. Cemile BAHTİYAR KARADENİZ
Yrd. Doç. Dr. Saffet SARI
Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Arşivi
Ordu Fotoğraf Sanatçıları Derneği
Nimet DEMİRÖZ
Ali TAŞ
Koray KILIÇ
Zeynep DEMİRÖZ

BASKI
MATSİS MATBAA
0212 624 21 11-İstanbul

ISBN:……

Türkçe İlk Baskı 2015

Bütün yayın hakları saklıdır. Albümde yer alan yazılar ve görseller,
telif sahibinin izni alınmadan kısmen veya tamamen basılamaz ve çoğaltılamaz.

Para ile satılmaz.

Ordu Mutfak Kültürü

Ordu mutfak kültürü, Ordu mutfağı, yörenin coğrafi özelliklerine göre şekillenmiştir. Ordu'nun balık, sebze, meyve yönünden zengin Karadeniz kıyısında, dağ - yayla ve deniz kültürünün iç içe olduğu bir yörede bulunması mutfağını zenginleştirmiştir. Balıkçılık, fındık, mısır tarımı, arıcılık ve yaylacılığa bağlı ekonomi Ordu mutfağının oluşmasında önemli etkendir.

İl içerisinde, kıyı kuşağı ve kıyı ardı (yüksek kesimler) gibi yörelerde coğrafi koşullardaki değişikliğe bağlı olarak halkın yiyecek ve içeceklerinde farklılıklar görülmektedir.

Kıyı kuşağı yağışlı ve ılıman iklime sahip olduğundan bitkisel ve hayvansal (özellikle balık) temelli beslenmektedir. Özellikle Perşembe, Gülyalı, Fatsa ve Ünye ilçeleri balık, bal, et, köfte ve ekmeği ile ünlüdür. Perşembe, Karadeniz'in doğal liman özelliği gösteren nadir kıyılarına sahiptir. Bölge genelinde, Perşembe kıyılarında olta ve ağlar ile avlanan mezgit balığı çok talep görmektedir. Mezgit balığının tavası ve buğulaması lezzetli bir şekilde yapılır. Her tür balığın avlandığı Perşembe'de son yıllarda kültür balıkçılığı da gelişmiştir. Buna bağlı olarak hamsi, levrek ve somon balığı günümüzde sofralarda çok sık görülmektedir.

Yükseklere çıkıldıkça iklimin nispeten sertleştiği (kar daha fazla yağmakta, daha uzun yerde kalmakta vs.) yayla kültürüne geçilmektedir. Mesudiye, Kabadüz, Kumru, Gölköy, Korgan, Gürgentepe, Aybastı, Kabataş, Akkuş yörelerinde yaylalara bağlı olarak yapılan hayvancılık uzun yıllardır temel geçim kaynaklarından biridir. Bu nedenle etli, hamurlu ürünlerin; mısır, patates ve buğday ürünlerinin bu yörelerde sofraya gelme sıklığı fazladır. Kıyı kuşağında sığır eti, yükseklerde özellikle yaylalarında ise koyun eti tüketimi daha fazladır. Kapalı toplum yapısına sahip yüksek rakımlı coğrafyalarda yakın zamana kadar geleneksel mutfak kültürünün korunduğu görülmektedir.

Ordu mutfağı, tarihsel gelişim süreci içerisinde aldığı göçlerle zenginlik ve çeşitlilik kazanmıştır. Yörede yaşayanların örf ve adetleri, gelenek ve görenekleri ile şekillenmektedir. Özellikle gürcü yemekleri ile Ordu mutfağı zenginleşmiştir.

Ordu mutfağına, balık ve sebze yemekleri, turşu kavurmaları, doğada kendiliğinden yetişen yöreye özgü bitkilerden yapılan yemekler, hamur işleri ve evde açılan özellikle fındıkla yapılan tatlılar hakimdir.

Önsöz

Her ülkenin kendine has kültürü olduğu gibi ülke içinde bölgelerin ve bölgelerdeki kentlerin de kendilerine has kültürleri vardır. Özellikle mutfak kültürü denildiğinde, kentler bu özgün yapılarını muazzam mutfak renkleriyle birlikte anlatmak isterler. Yaşadığımız coğrafya, eşsiz bereketlerini soframıza alabildiğine sunduğundan dolayı, damak tadı ve sağlıklı beslenme kavramlarını sahiplenmekte pek de haksız sayılmayız.

Doğasını, yaşanmışlıklarını, kültürel ve sosyal birikimlerini günümüze emin eller ile aktarmaya çalışan kentimizin coğrafi özelliklerine göre şekillenmiş yemek kültürünü ve onun oluşturduğu lezzeti harmanlayarak sizlere sunmaya çalıştık. Yöresel yemek kitabımızla ulaşmaya çalıştığımız hedef; yemek kültürümüzün gelenekselleşmiş yapılış tarz ve sunum şeklini, yarınlara aktarıp alışkanlıklarımızla kültürel bağlar kurmak, ülkemizde ve uluslararası kültürel hareketlilik içinde Ordu mutfağını tanıtmaktır.

Bir kültürün yemek kültürü alışkanlıkları aynı zamanda o coğrafyanın insan manzaralarını da ortaya çıkarmaktadır. Bu bağlamda gelecek nesillere rehber olabilecek nitelikte hazırladığımız Ordu Mutfağı'nda insan ve doğa özelliklerine göre tat bulmuş yemek kültürümüzü sizlerle paylaşıyoruz.

Bu kitabın hazırlanmasında emeği geçen herkese, özellikle birçok yemek tarifini bizlerle paylaşan Aynur Zeren TAN'a içtenlikle teşekkür ederim.

Sağlık ve afiyet dileklerimle...

ENVER YILMAZ
BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANI

İçindekiler

ÇORBALAR

Kara Lahana Pancar Çorbası 10
Beyaz Mısır Çorbası 11
Isırgan Çorbası 12
Balık Çorbası 13
Kabak Çorbası 14
Fındık Çorbası 15
Bulgur Çorbası 16
Un Çorbası 17
Baldıran Çorbası 18

ETLİ YEMEKLER

Yahni 22
Keşkek (Gendeme) 23
Etli Fırın Fasulyesi 24
Kuru Fasulye (Akkuş Fasülyesi) 25
Gürcü Kavurması 26
Çerkez Tavuğu (Zetiyani) 27
Cevizli Tavuk (Maragyani) 28
Zetiyani 29

SEBZE YEMEKLERİ

Kurutulmuş Kıyma Fasulye Yemeği 32
Galdirik Kavurması 33
Melevcan (Dikenucu) Kavurması 34
Sakarca Mıhlaması 35
Taze Fasulye Diblesi 36
Pancar (Kara lahana) Diblesi 37
Uçkur Kabağı Kavurması 38
Kurutulmuş Patates Kavurması 39
Kurutulmuş Kabak Kavurması 40
Pezik (Pazı) Mıhlaması 41
Pezik(Pazı) Yemeği 42
Pezik(Pazı) Mücveri 43
Sarımsaklı Süzme Yoğurtlu Perzü (Pazı) 44
Pazı (Perzü) Diblesi 45
Hoşkıran Kavurması 46
Tirmit (Yerel Fındık Mantarı) Kavurması 47
Mantar Yerli Yeşil Elmalı Kavurması (Tirmit) 48
Fındıklı Patlıcan 49
Sakarca Kayganası 50
Isırgan Yağlaşı 51
Pancar (Kara Lahana) Döşemesi 52
Pırasa Kayganası 53
Kurutulmuş Kabak Yoğurtlaması 54
Kabak Kayganası 55
Fasulye Turşusu Diblesi 56
Galdirik Kavurması 57
Lobye 59
Gürcü Boranisi 59
Gürcü Pancarı 60
Fırın Fasulye Kavurması 61
Galdirik Kayganası 62
Patlıcan Gürcücesi 63

BALIKLAR

Mezgit Tava 66
Mezgit Buğulama 67
Levrek Buğulama 68
İçli Tava 69
Hamsi Tava 70
Hamsi Köftesi 71
Hamsi Kayganası 72
Sebzeli Hamsi 73
Hamsi Buğulama 74

İçindekiler

SARMALAR

Zeytinyağlı Pancar (Kara Lahana) Sarması 78
Zeytinyağlı Beyaz Lahana (Kelem) Dolması 79
Etli Beyaz Lahana Dolması 80
Gürcü Dolması 81
Mısır Yarmalı Aş Sarması 82

TURŞU KAVURMALARI ve KAYGANALARI

Salatalık Turşusu Kavurması 86
Biber yaprağı (Paldır) Turşusu Kavurması 87
Kara Lahana Turşusu Kavurması 88
Yeşil Domates Turşusu Kavurması 89
Taflan Turşusu Kavurması 90
Fasulye Turşusu Kayganası 91
Fasulye Turşusu Kavurması 92
Beyaz Lahana Turşusu Kavurması 93
Kiraz Turşusu Kavurması 94
Galdirik Turşusu Kavurması 95
Pırasa Turşusu Kızartması 96

HAMUR İŞLERİ

Yağlı (Pide) 100
Su Böreği 101
Ev Makarnası (Kesme Makarna) 102
Kuru Yufka 103
Kuru Yufka Böreği 104
Mısır Unu Yağlaşı 105
Mısır Ekmeği 106
Pırasalı Hamsili Mısır Ekmeği 107
Ordu Tostu 108
Ordu Simidi 109
Bileki Taşında Mısır Ekmeği 110
Pazılı Kek 111

TATLILAR

Balkabağı Tatlısı 114
Üzüm Papası (Peluze) 115
Lokma Tatlısı 116
Fındıklı Un Helvası 117
Pekmez Tatlısı Yağlaşı 118
Aşure 119
Fındıklı Burma Tatlısı 120
Ev Baklavası 121
Cevizli Helva 122
Pekmezli Mısır Helvası 123
Fırınlanmış Mısır Unu Tatlısı 124
Fındıklı Kuru Yufka Tatlısı 125
Cevizli Yufka Tatlısı 126
Mısır Unu Helvası 127

REÇELLER/PEKMEZLER

İncir Reçeli 130
Ayva Reçeli 131
Dağ Çileği Reçeli 132
Dut Pekmezi 133

Yason Burnu'nda gün batımı

Çorbalar

PANCAR (KARA LAHANA) ÇORBASI

MALZEMELER

1 bağ pancar
1.5 su bardağı barbun fasulye
1 baş soğan
1 tane acı biber
1 su bardağı mısır unu
1 bardak mısır yarması
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı pul biber
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Pancar yaprakları yıkanır, doğranır. Bir tencerede, ince ince doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar biber salçası ilave edilerek kavrulur. Kaynatılmış 4 lt su kavrulmuş soğana ilave edilir. İçine önceden haşlanmış barbun fasulye, ıslatılmış mısır yarması ve kara lahana katılır.(Pancarın yeşilliğini koruması için kaynayan suya önce tuz ilave edilir.) Birlikte epeyce kaynadıktan sonra elenmiş mısır unu bir elle kaynayan yemeğin içine azar azar dökülür. Diğer elle tahta kaşıkla topaklaşmaması için devamlı karıştırılır. Yemek ocaktan indirilmeye yakın bir parça acı biber ilave edilir, tuzu eklenir, 30-40 dk kadar orta ateşte pişirilir, üzerine tereyağı ile pul biber yakılır. (Arzuya göre iç yağı bir tavada yakılarak yemeğin üzerine gezdirilir). Sıcak servis edilir.

BEYAZ MISIR ÇORBASI

MALZEMELER

2 su bardağı beyaz mısır (çorbalık mısır yarması)
6 su bardağı su
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı yoğurt

HAZIRLANIŞI

Çorbalık mısır iyice yıkanıp geceden ıslatılır. Derin bir tencereye konulan mısırların üzeri dört parmak kadar örtecek şekilde su ile doldurulur. İyice karıştırılarak, harlı ateşte kaynamaya bırakılır. Ara sıra karıştırarak ve kaynar su ekleyerek mısırlar iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Kaynadıktan sonra da en kısık ateşe alınarak en az bir saat daha dinlendirilerek yavaş pişmeye bırakılır. Ateşin altı kapatıldıktan sonra bir süre ağzı sıkı sıkı kapalı demlenmeye bırakılır. Daha sonra mısırlar büyük bir servis kabına alınır. Yoğurda tuz ilave edilerek çırpılır ve mısır ile karıştırılır. Nane kavrulur ve çorbaya karıştırılır. Tereyağı ayrı bir kapta eritilerek mısır çorbasının üstüne dökülür. Servis yapılırken yoğurt, pul biber ilave edilir. Soğuk olarak da tüketilebilen mısır çorbası sıcak olarak servis edilir.

ISIRGAN ÇORBASI

MALZEMELER

500 gr ısırgan otu
Yarım su bardağı yeşil mercimek
Yarım su bardağı barbun fasulye
5-6 dal pırasa
Yarım çay bardağı bulgur
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet orta boy soğan
1 avuç mısır unu
1 tutam taze nane
2 lt su
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Isırgan otu teker teker ayıklanır. Bol suda yıkanır. Orta kalınlıkta doğranır. Soğan küp küp doğaranıp yağda kavrulur. İçine pul biber, doğranmış ısırgan, yeşil mercimek, bulgur, barbun fasulye ve tuz ilave edilip 5 dk buharda pişirilir. Diğer yandan kaynatılmış olan 2 lt su tencereye ilave edilip bir avuç mısır unu da bulanarak çorba 15-20 dk kısık ateşte pişirilir. İnce ince doğranmış pırasa, taze nane, tereyağı ile ayrı bir tavada kavrulur. Çorbanın üzerine yakılır. Sıcak servis edilir.

BALIK ÇORBASI

MALZEMELER

1 kilo kırlangıç balığı
2 adet yumurta sarısı (köy yumurtası)
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı buğday unu
Yarım limon
2 adet defne yaprağı
4 tel maydanoz
¼ babut biber
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım yemek kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Balıklar temizlenir, haşlanıp kılçıkları ayıklanır, fındık büyüklüğünde koparılır. Balıkların haşlandığı su bir kaba koyulur ve ılıması beklenir. Ayrı bir kapta sıvı yağ, tereyağı, un ve sarımsak güzelce kavrulur ve haşlanmış balığın suyu kavrulan malzemeye ilave edilir, bir taşım kaynatılır. Defne yaprağı katılır. Yumurtanın sarısı ile limon suyu ayrı bir kapta iyice çırpılır. Kaynamış olan balık sosuna çırpma teliyle karıştırılarak ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılır. Üzerine haşlanmış balıklar ilave edilir, biber ve tuz da eklenir. Üzerine maydanoz eklenerek sıcak servis edilir.

KABAK ÇORBASI

MALZEMELER

Yarım kilo bal kabağı
1 su bardağı barbun fasulye
1 su bardağı mısır unu
1 yemek kaşığı pul biber
1 baş soğan
1 demet pırasa sapı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
2 lt su
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Bal kabağı kabukları soyularak küp şeker büyüklüğünde doğranır. Soğan ince ince doğranıp yağda kavrulur. Doğranmış kabakla haşlanmış barbun fasulye de ilave edilerek karıştırılır. Sonra kaynamış su da katılarak çorba 5-10 dk kaynamaya bırakılır. Mısır unu kaynayan çorbaya yavaş yavaş bulanır, tuz da katılarak çorba kısık ateşte pişmeye bırakılır. Ayrı bir tavada ince doğranmış pırasa sapları tereyağı ve pul biber eşliğinde kavrulur. İnmeye yakın çorbanın üzerine yakılır. Sıcak servis edilir.

FINDIK ÇORBASI

MALZEMELER

100 gr çekilmiş fındık
2 yemek kaşığı un
Yarım yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
Yarım çay kaşığı karabiber
100 gr et suyu
Maydanoz
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Sıvı yağ ve tereyağında un kavrulur. Fındığın ilave edilmesiyle bir süre daha kavrulur. Kavrulan malzemeye 3 bardak su ilave edilir, kaynayana kadar karıştırılır. Karabiber, et suyu ve süt ilave edilir. Tuzun da katılmasıyla bir taşım kaynatılıp üzerine ince kıyılmış maydanoz da ilave edilerek servis edilir.

BULGUR ÇORBASI

MALZEMELER

2 lt su
Yarım su bardağı bulgur
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı nane (isteğe bağlı)
1 adet orta boy soğan
1 kaşık biber salçası
Tuz

HAZIRLANIŞI

Su kaynatılır. Kaynayan suya bulgur ve mercimek katılır ve yumuşayana kadar pişirilir. Eğer suyu çekerse kaynamış su ve tuz ilave edilir. Soğan ince ince doğranır ve tereyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça, pul biber ve nane çorbanın üzerine yakılır. Sıcak servis edilir.

UN ÇORBASI

MALZEMELER

2 lt su
3 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı yoğurt
1,5 yemek kaşığı tereyağı
1 diş sarımsak (isteğe bağlı)
1 adet yumurta
Pul biber
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Su kaynatılır. Bir kapta un ve su parmak uçlarıyla ovalanır, kaynamış suyun içine parmak uçlarıyla ufalanıp yavaş yavaş ilave edilir, tuz da katılarak kısık ateşte pişirilir. Çorba koyulaşmaya başlayınca bir adet yumurta ayrı bir kapta yoğurt ile çırpılır. Çırpılan malzeme, kesilmemesi için tahta kaşık yardımıyla çorbaya yavaş yavaş akıtılır. 1-2 dakika kaynadıktan sonra ayrı bir tavada; dövülmüş sarımsak, tereyağı, pul biber kızdırılıp çorbanın üzerine yakılır. Sıcak servis edilir.

BALDIRAN ÇORBASI

MALZEMELER

1 demet baldıran
1 demet pezik
1 çay bardağı bulgur
1 su bardağı barbun fasulye
2 adet orta boy soğan
1 avuç mısır unu
Bir kaşık salça
1 tatlı kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz
4 lt su

HAZIRLANIŞI

Baldıran ve pezik temizlenir, ince ince doğranır. Tencerede su kaynatılır. Kaynayan suya haşlanmış barbun fasulye, doğranmış baldıran ve pezik konulur, bir taşım kaynatılır. Kaynayan çorbaya bulgur ve mısır unu ilave edilir. Çorba kıvamını almaya başlayınca tuz da katılarak kısık ateşte pişmeye bırakılır. Ayrı bir tavada ince ince doğranan soğan ; sıvı yağ, tereyağı, salça, pul biber ve karabiber eşliğinde pembeleşinceye kadar kavrulur ve pişen çorbanın üzerine yakılır. Sıcak servis edilir.

Etli Yemekler

YAHNİ

MALZEMELER

1 kilo dana (kuzu) eti
10 adet patates
750 gr arpacık soğan
1 çorba kaşığı salça(domates ya da biber)
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sirke
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Orta boy doğranmış dana ya da kuzu eti sıvı yağ ve tereyağıyla kavrulur. Et, suyunu salmaya başlayınca sirke ilave edilir ve bir kaşık salça ile biraz daha kavrulur. Tencerenin altı kısılır ve et karıştırılmaya devam edilir. Soyulmuş arpacık soğanlar ve orta büyüklükte doğranmış patatesler de ilave edilerek bir süre daha karıştırılıp kaynamış suyun da ilavesiyle yemek pişmeye bırakılır. İnmeye yakın tuz, karabiber ve pul biber katılır. Altı kapatılır. Sıcak servis edilir.

KEŞKEK (GENDİME)

MALZEMELER

1 kg aşurelik buğday
1 kg kemiksiz et (isteğe göre tavuk)
3 yemek kaşığı tereyağı
5 lt su
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Akşamdan ıslatılmış buğdaylar soğuk suyun içine atılır pişmeye bırakılır. Buğdaylar çatlayana kadar pişirilir. Arada dibi tutmasın diye karıştırılır. Tuzu ilave edilir ve bir süre daha pişirilir. Diğer yandan haşlanmış etler ufak parçalar halinde didiklenir. Buğdayların çatlayıp yumuşadığından emin olunca didiklenmiş etler ilave edilir. Tahta kaşıkla ezilerek karıştırılır. Altı kapatılır. Tereyağı tavada kızdırılır. Keşkeğin üzerine gezdirilir. Sıcak servis edilir.

ETLİ FIRIN FASULYESİ

MALZEMELER

250 gr kurutulmuş fasulye
250 gr kuşbaşı et
1 yemek kaşığı salça, sıvı yağ
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı bulgur
1 çay bardağı kuru fasulye
Pul biber
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Kurutulmuş fasulyeler ılık su ile yıkanır, doğranır. Diğer taraftan beyaz kuru fasulye haşlanır. Kuşbaşı et önceden pişirilir. Soğan kavrulur; üzerine et, salça, kurutulmuş fasulye ve haşlanmış kuru fasulye ilave edilir ve pişmeye bırakılır. Ateşten indirilmesine yakın bulgur da katılır. Bir süre daha pişirilir. Daha sonra servis edilir.

KURU FASULYE (AKKUŞ FASULYESİ)

MALZEMELER

1 kg kuru fasulye
750 gr kemiksiz dana eti
1 adet büyük boy soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
3 adet sivri biber (isteğe bağlı)
Pul biber
2 lt su
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Soğanlar yağ ve salça ile kavrulur. Önceden haşlanmış etler ilave edilir. Akşamdan ıslatılmış ve bir taşım kaynatılmış fasulye, suyu süzüldükten sonra yemeğe ilave edilir. Sivri biberler yarım parmak kalınlığında doğranıp eklenir, tuz ve su ilave edilerek kaynaması beklenir. Altı kısılarak yaklaşık 40 dakika pişmeye bırakılır. İsteğe göre pul biber de eklenerek servis edilir.

GÜRCÜ KAVURMASI

MALZEMELER

1 kg dana eti
2 adet orta boy soğan
1 dolu yemek kaşığı biber salçası
Bir su bardağı çekilmiş ceviz
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı çekilmiş kinzi
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı safran (zaprana)isteğe bağlı
2 yemek kaşığı mısır unu
Yeteri kadar tuz, su

HAZIRLANIŞI

Dana eti yıkanır. Kuşbaşı haline getirilir. Tencereye eklenen kuşbaşı, ince ince doğranmış soğanla 15 dk buharında pişirilir. Daha sonra su ilave edilerek yemek tekrar kısık ateşte pişmeye bırakılır. Ayrı bir tavada mısır unu tereyağıyla pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan mısır unu kaseye alınır üzerine ceviz, karabiber, pul biber, kinzi, dövülmüş sarımsak ve tuz eklenir ve bir bardak su ile karıştırılır. Karıştırılan malzeme pişen etin üzerine ilave edilir. Sıvı yağ ile salça kızdırılarak yemeğin üzerine gezdirilir. Sıcak servis edilir.

ÇERKEZ TAVUĞU

MALZEMELER

1 adet küçük boy köy tavuğu
1 250 kg iç ceviz ya da kavrulmuş fındık
1 büyük boy kase tavuk suyu
1 dilim ekmek içi (buğday ekmeği)
1 dilim ekmek içi (mısır ekmeği)
1 fincan ceviz yağı
1 fincan safran otu (kurutulmuş)
1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Köy tavuğu iyice pişirilir ve kemiklerinden sıyrılarak, iri parçalar halinde didiklenerek bir kenara bırakılır. Ceviz içi iyice çekilir, sarımsaklar tuz ile dövülerek inceltilir. Ekmekler pütür kalmayacak şekilde ezildikten sonra tüm malzeme, cevizle yeniden çekilir. Elde edilen karışıma tavuk suyu ilave edilerek boza kıvamı elde edilir. Safran otu bir miktar teflon tavada kurutularak kalan nemi alınır ve iyice ufalanarak, karışıma eklenir. Tavuklar bu karışımla iyice karıştırılır ve servis kabına alınır. Bir su bardağı çekilmiş ceviz ayrıca içine bir tatlı kaşığı safran otu katılarak iyice yoğrulur, bu ceviz hamuruna bir kaç kez kaynar su katılarak yoğurmaya devam edilir ve cevizin yağını bırakması sağlanır. Daha sonra bir fincana sıkılarak alınan yağ servis tabağında gezdirilir. Soğuk servis edilir.

CEVİZLİ TAVUK (MARAGYANİ)

MALZEMELER

1 adet iri tavuk (tercihen köy tavuğu)
3 su bardağı iç ceviz
2 adet büyük baş soğan
1 çay bardağı pirinç
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı mısır unu
1 yemek kaşığı buğday unu
1 büyük fincan zaprana otu
2 yemek kaşığı çörek otu
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı karabiber
3 adet iri diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Temizlenmiş tavuk parçalara ayrılarak kendi suyunda pişmeye bırakılır. Daha sonra pirinçle birlikte derin bir tencerede ağzına kadar su ile doldurularak kısık ateşte demlenmeye bırakılır. Cevizler iyice çekilerek bir kenara bırakılır. Tereyağı bir kapta eritilir. Buğday unu ve mısır unu kavrulup soğumaya bırakılır. Çörek otu teflon tavada yağsız olarak kavrulduktan sonra havanda iyice dövülerek bir kenara bırakılır. Safran otu teflon tavada kavrularak bir kenara bırakılır. Sarımsaklar da tuzla dövülerek hazırlanır. Tavuk soğuduktan sonra parçalara ayrılır, bütün malzemeler (ceviz hariç) katılarak, iyice karıştırılır ve bir taşım kaynamaya bırakılır. En son ceviz katılır ve altı kapatılır. Sıcak servis edilir.

ZETİYANİ

MALZEMELER

1 kg tavuk
1.5 su bardağı çekilmiş ceviz
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kinzi
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Tavuk yıkanır, kuşbaşı şeklinde doğranır, tencerede kendi suyunda pişirilir. Çekilmiş ceviz suyla karıştırılır, üzerine karabiber, pul biber, kinzi ve ezilmiş sarımsak ilave edilir. Hazırlanan malzeme haşlanmış tavuğun üzerine dökülür. Ayrı bir tavada sıvı yağ ve salça kızdırılır. Yemeğin üzerine gezdirilir. Daha sonra servis edilir.

Aybastı Yaylası

Sebze Yemekleri

KURUTULMUŞ KIYMA FASULYE YEMEĞİ

MALZEMELER

Yarım kg kıyma fasulye
1 su bardağı barbun fasulye
2 adet patates
2 adet orta boy soğan
1 çay bardağı bulgur
2 yemek kaşığı tereyağı
Salça
1 çay kaşığı pul biber
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Kıyma fasulyeler sıcak su ile ıslatılır. 1 saat bekletilir. Bekletilip yumuşayan fasulyeler yıkanıp süzülür. Soğanlar küp küp doğranıp yağ ve salça ile kavrulur. Üzerine barbun ve kıyma fasulye ilave edilir. Küp küp doğranan patatesler de ilave edildikten sonra üzerine çıkacak kadar sıcak su ve peşinden tuz katılır. Pul biber ilave edilip pişmeye bırakılır. Yarı piştikten sonra bulgur koyulur. Biraz daha pişmesi beklenir. Pişirme süresi yaklaşık 45 dakikadır.

GALDİRİK KAVURMASI

MALZEMELER

2 bağ galdirik
2 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı pul biber
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Galdirikler temizlenir. Küçük küçük doğranır. Önceden kaynatılmış sıcak suya bir çay kaşığı tuz ilave edilir. Galdirikler katılarak yaklaşık 15 dakika kadar haşlanır, süzülür. Soğanlar yağda pul biber ile pembeleşinceye kadar kavrulur, galdirikler ilave edilerek karıştırılır. Yemeğin altı kapatılır. Servis edilir.

MELEVCAN (DİKENUCU) KAVURMASI

MALZEMELER

1 kilo melevcan (beş su bardağı dolusu)
1 fincan sıvı yağ
2 büyük baş kuru soğan
2 büyük boy domates
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Derin bir tencerede yarıya kadar doldurulan su kaynatılır. Melevcan iyice seçildikten sonra kaynayan suya atılır. 10 dakika harlı ateşte kaynadıktan sonra ise ateşin altı kısılarak bir on dakika daha yavaş yavaş demlenmeye bırakılır. Delikli süzgeç yardımı ile kaynar sudan alınan melevcanlar soğuk su altında şoklanır. İyice sıkılıp yıkandıktan sonra ince ince doğranır. Soğanlar ince ince doğrandıktan sonra, bir çay kaşığı tuz ile öldürülür. Sıvı yağ konulmuş diğer bir kapta kavrulur. Domatesler iyice rendelendikten sonra da soğanlarla birlikte pişmeye bırakılır. Beş on dakikalık pişmeden sonra melevcanlar domates ve soğan karışımına ilave edilerek iyice karıştırılır. Pişme kabının ortasına tereyağı da konularak iyice karıştırılır ve tencerenin kapağı sıkı sıkı kapatılarak en kısık ateşte en az yarım saat demlenmeye bırakılır. Sıcak ya da soğuk servis edilir.

SAKARCA MIHLAMASI

MALZEMELER

5 bağ sakarca
1 adet havuç
2 adet kuru soğan
1 adet küçük boy patates
3 yemek kaşığı pirinç
5 adet yumurta
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Sakarcalar ayıklanır, temizlenir. Sakarcanın başları iriyse bıçak yardımıyla ikiye dilinir. Kaynamış tuzlu suda haşlanır ve pirinçler de üzerine ilave edilir. 10 dakika kadar haşlanmaya bırakılır ve süzülür. Daha sonra tahtanın üzerinde iri iri doğranır. Diğer yandan havuç ve patates rendenin iri tarafıyla rendelenir. Soğanlar doğranır, yağda pul biber ve karabiberle kavrulur. Kavrulan malzemeye havuç, patates ve maydanoz katılır ve bir süre karıştırılır. Sakarcalar da ilave edilerek kısık ateşte bir müddet pişirmeye devam edilir. Sonrasında kaşık yardımıyla mıhlamanın üzerine küçük oyuklar açılır her birinin içine yumurtalar kırılır. Ağzı kapalı bir şekilde kısık ateşte 5 dakika kadar demlenir. Arzuya göre kızdırılmış tereyağı yumurtaların üzerine gezdirilir.

TAZE FASULYE DİBLESİ

MALZEMELER

1 kg taze fasulye
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı pirinç
1 çay kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1/2 yemek kaşığı biber salçası
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Fasulyeler ayıklanıp yıkanır ve küçük küçük doğranır. Soğanlar salça, pul biber ve yağ ile kavrulur. Fasulyeler içine atılır. Yarım çay bardağı su ilave edilir. Ağzı kapatılarak buharda pişmeye bırakılır. Yarı piştikten sonra pirinç ve tuzu ilave edilir. 20 dakika daha kısık ateşte ara ara karıştırılarak pişirilir. Daha sonra servis edilir.

PANCAR (KARA LAHANA) DİBLESİ

MALZEMELER

1 bağ fide pancarı
1/2 su bardağı pirinç
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı pul biber
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Bir bağ pancar yıkanır ince ince doğranır. Kaynayan suya atılır, bir taşım kaynatılır. Haşlama suyuna bir çay kaşığı tuz atılır (pancarın renginin yeşil kalması için). Pancar yarı piştikten sonra pirinç ilave edilir. Bir süre daha haşlanır, yumuşamaya başlayınca ocaktan alınır ve süzgeçten geçirilir, soğumaya bırakılır. Diğer tarafta soğanlar ince ince doğranır. Yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Pul biber ilave edilir. Süzülen pancar ve pirinç ilave edilip tuz da eklenir. Karıştırılarak pişirilir. Daha sonra servis edilir.

UÇKUR KABAĞI KAVURMASI

MALZEMELER

Yarım kilo uçkur kabağı
1 çay bardağı pirinç
1 yemek kaşığı pul biber
1/2 çorba kaşığı salça(biber ya da domates)
2 baş kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Soğanlar küp küp doğranır yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça ve pul biber ilave edilir. Önceden haşlanmış uçkur kabağı ince ince doğranarak kavrulan malzemeye ilave edilir ve kısık ateşte çevrilir. Üzerine yıkanmış pirinç ve toz şeker ilave edilir, önceden kaynatılmış su ve tuz da eklenerek yemek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Arzuya göre maydanoz ilave edilebilir. Daha sonra servis edilir.

KURUTULMUŞ PATATES KAVURMASI

MALZEMELER

Yarım kilo kurutulmuş patates
1 su bardağı barbun fasulye
2 adet orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Kurutulmuş patates kısık ateşte haşlanır. Ocaktan alınır, süzgeçten süzülür. Diğer tarafta soğanlar ince ince doğranır, yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Pul biber eklenir. Kavrulmuş soğanın üzerine barbun fasulye, haşlanmış patates ve tuz ilave edilir. 1-2 dakika karıştırılarak pişirilir ve altı kapatılır. Daha sonra servis edilir.

KURUTULMUŞ KABAK KAVURMASI

MALZEMELER

Yarım kilo kurutulmuş kabak
1 su bardağı barbun fasulye
1 bağ pırasa
1 tatlı kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Kurutulmuş kabak kısık ateşte haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür. Pırasalar ince ince doğranır, yağda kavrulur. Pul biber eklenir. Kavrulmuş pırasanın üzerine barbun fasulye, haşlanmış kabak ve tuz ilave edilir. Yemek 1-2 dakika kavrulur ve altı kapatılır. Daha sonra servis edilir.

PEZİK (PAZI) MIHLAMASI

MALZEMELER

2 bağ pezik
5 adet yumurta
2 adet kuru soğan
1 adet orta boy havuç
1 adet küçük boy patates
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı salça(isteğe bağlı)
1 tatlı kaşığı pul biber
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Ayıklanıp temizlenen pezikler doğranıp bir tencerede 15 dk kadar haşlanıp süzülür. Soğanlar ince ince doğranır, yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine havuç, patates rendelenir ve maydanoz, pul biber, karabiber, tuz katılarak karıştırılır. Süzülüp suyu iyice sıkılmış pezikler ilave edilerek tekrar kavrulur. Kavrulan malzeme fırın kabına alınır. Malzemenin üzerine çukurlar açılır. Çukurların içine yumurtalar tek tek kırılarak fırında 15 dk pişirilir. Fırından çıkarılan mıhlama üzerinde ayrı bir tavada kızdırılan tereyağı gezdirilir. Daha sonra servis edilir.

PEZİK (PAZI) YEMEĞİ

MALZEMELER

2 kilo pazı
2 yemek kaşığı pirinç
2 orta boy soğan
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı sıvı yağ
İsteğe göre pul biber, karabiber
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Pazılar ayıklanır, güzelce yıkanır. Bir tencerede haşlanır ve pirinci ilave edilir, 15-20 dakika daha haşlanır. Ocaktan indirilir ve biraz soğumaya bırakılır. Soğanlar ince ince doğranır, ayrı bir tencerede tuz, salça ve sıvı yağ ilave edilerek kavrulur. 5 dakika sonra pazı ilave edilerek karıştırılır ve güzelce özleşmesi beklenir. Daha sonra servis edilir.

PEZİK (PAZI) MÜCVERİ

MALZEMELER

2 bağ pezik
2 adet kuru soğan
2 fincan pirinç
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Pezikler ayıklanır, yıkanır, ince ince doğranıp haşlanır ve süzülür. Üzerine soğuk su gezdirilir. Pirinç, üzerini örtecek kadar su ile haşlanıp suyu çektirilir. Haşlanan pezikler avuç içinde sıkılarak derince bir kaba alınır. İçine haşlanmış pirinç, un, yumurta, tuz, karabiber ilave edilir ve güzelce karıştırılır. Tavada sıvı yağ kızdırılır, karışımdan kaşıkla şekil vererek, yaklaşık bir cm kalınlığında yayılır ve kızartılır. Mücveri kızartırken tava yavaş yavaş sallanarak mücverin yapışması engellenir. Kızartılan mücverler daha sonra servis edilir.

SARIMSAKLI SÜZME YOĞURTLU PERZÜ (PAZI)

MALZEMELER

5 bağ pazı(perzü)
2 büyük baş kuru soğan
1 büyük domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Sos İçin;
2 su bardağı süzme yoğurt
2-3 diş sarımsak
1 çay kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Pazı otu iyice ayıklanır, yıkanır ve irice kopartılır, dalları kesilir. Kaynamakta olan suda haşlanır. Beş ya da on dakikalık kaynamadan sonra suyu süzülen pazılar soğuk suya atılır. İyice sıkılır ve bir kenara bırakılır. Soğanlar ince ince doğranır. Bir çay kaşığı tuz ile ovularak 5-10 dakika bekletilir, sıvı yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Pul biber, karabiber, tuz ve salça eklenerek iyice karıştırılan pazı otu kavurmasına bir veya iki kaşık tereyağı da eklenebilir. Diğer tarafta, sarımsaklar bir tutam tuz ile ahşap havanda ezilir. Yoğurt, derin bir kapta el çırpıcısı ile birkaç kez karıştırılır. Sarımsak eklenir ve pazı üzerinde gezdirilir. Bir kaşık sıvı yağ ile yumuşatılan bir çay kaşığı salça ve pul biber de sarımsak üzerinde gezdirilir. Sıcak veya soğuk olarak servis edilir.

PAZI (PERZÜ) DİBLESİ

MALZEMELER

5 bağ taze pazı (perzü) demeti
1 çay bardağı pirinç
1büyük baş soğan
1 büyük tas kaynar su
1 küçük fincan zeytinyağı (sızma)
1 yemek kaşığı tereyağı (tepeleme)
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Pazı demeti yıkanır. İnce ince doğranır. Tuz ile ovulduktan sonra bir süre bekletilir. Kaynamakta olan suya atılarak haşlanır. Soğuk suda süzülerek şoklanır. İyice sıkılarak bir kenara bırakılır. Pirinçler iyice yıkanarak(nişastasının gitmesi için) kaynar suda bekletilir. Soğan doğranarak bir miktar tuz ile ovulur (soğanların ölmesi için) ve bir kenara bırakılır. Zeytinyağı kızdırılır. Soğanların suyu sıkılır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Haşlanmış, süzülmüş pazılar ilave edilerek bir miktar daha kavrulur ve pirinç eklenir, iyice karıştırılarak bir süre daha kavrulur. Kaynar su, tuz, karabiber ve pul biber de ilave edilerek karıştırıldıktan sonra, tencerenin kapağı kapatılarak, kısık ateşte yarım saat pişirilir. Başka bir kapta eritilen tereyağı üzerine gezdirilir. Kapak iyice kapatılarak demlenmeye bırakılır. Daha sonra sıcak ya da soğuk olarak servis edilir.

HOŞKIRAN KAVURMASI

MALZEMELER

1 kilo hoşkıran
2 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Hoşkıranlar yıkanır, doğranır. 10 dk tuzlu suda (erimemesi için) haşlanıp süzülür. Soğanlar ince ince doğranıp pembeleşinceye kadar kavrulur, pul biber ilave edilir. Süzülen ve suyu sıkılan hoşkıran kavrulan soğanın üzerine katılır. Tuz da eklenir, tekrar kavrulur. Daha sonra servis edilir.

TİRMİT (YEREL FINDIK MANTARI) KAVURMASI

MALZEMELER

1 kilo tirmit
1 büyük soğan
1 büyük domates
Yarım limon suyu
1 yemek kaşığı balzamik sirke
3 -4 tane yeşil biber
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Derin bir tencere yarıya kadar su ile doldurulur ve kaynamaya bırakılır. Tirmitler seçilir, kesme şeker iriliğinde kıyılır ve iyice yıkanır. Kaynayan suya yarım limon suyu katılarak, tirmitler 20 dakika haşlanır. Haşlanan tirmitler süzgeç yardımı ile alınır. Soğuduğunda iyice sıkılarak, kağıt havlu üzerine alınır. Domatesin kabukları soyularak küp küp doğranır. Soğan ince ince doğranır ve bir çay kaşığı tuz ile öldürülür. Maydanozlar ayıklanır, yıkanır ve ince ince kıyılır. Sarımsaklar da ahşap havanda bir çay kaşığı tuz ile ezilir. Yayvan bir tavada tereyağı eritilir. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Domatesler de eklenerek 5 dakika daha kavrulur. Tirmitler, bir çay kaşığı tuz, karabiber ve bir kaşık balzamik sirke ile birlikte kavrulmaya devam edilir. Ateşten indirildiğinde ise sarımsak eklenir. Maydanozlar bolca serpilir. Daha sonra servis edilir.

MANTAR KAVURMASI (YERLİ YEŞİL ELMALI TİRMİT)

MALZEMELER

1 kg tirmit (yerel fındık mantarı)
4 adet kuru soğan
1 fincan sıvı yağ
1 küçük bağ yeşil soğan
1 küçük bağ maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Tirmitler güzelce ayıklanır, yıkanır ve iri iri kıyılır. Bir limonun sıkıldığı bol suda yarım saat bekletilir. Daha sonra suyu süzdürülen tirmitler kâğıt havlu üzerinde bekletilir. Soğanlar ince ince kıyılır. Bir çay kaşığı tuzla ovulur ve 10 dakika bekletilir. Yeşil soğanlar iri iri kıyılır. Maydanozlar da iri iri kopartılır. Soğanlar sıvı yağ ile kavrulur, pembeleşince de mantarlar katılır. Birlikte kavurmaya devam edilir. Maydanoz, kalan baharatlar ve tuz eklenir. Sıcak servis edilir.

FINDIKLI PATLICAN

MALZEMELER

1 kilo patlıcan
200 gr fındık
4 dilim mısır ekmeği içi
1 fincan sıvı yağ
1 lt ılık su
4 diş sarımsak
Sos İçin;
2 kaşık salça
1 fincan sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Patlıcanlar üç parçaya bölündükten sonra dilimlenir. Bol yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızartılan patlıcanlar geniş bir kaba üst üste gelmeyecek şekilde alınır ve yan yana dizilir. Fındık un kıvamında incecik çekilir. Sarımsaklar bir çay kaşığı tuz ve küçük bir acı biber ile ahşap havanda ezilir. Bir litre su kaynatılır ve fındık, mısır ekmeği ile karıştırılarak lapa hale getirilir. Son olarak sarımsak eklenir. Bu kıvamlı sos patlıcanın üzerine dökülür ve en az bir saat bu şekilde dinlendirildikten sonra üzerine bolca maydanoz serpilir. Sıcak olarak sunulduğunda daha lezzetli olmakla beraber, soğuk olarak da servis edilebilir.

SAKARCA KAYGANASI

MALZEMELER

4 bağ sakarca
2 adet yumurta
1 çay bardağı mısır unu
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz
Karabiber (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞI

Sakarcalar güzelce ayıklanıp yıkanır. İri iri doğranır. Bir tencerede kaynayan tuzlu suya atılarak haşlanır. Süzgeçten süzülerek soğumaya bırakılır. Yumurtalar mısır unu ve tuz ile ayrı bir kapta çırpılır. Haşlanmış sakarca da ilave edilerek iyice karıştırılır. Hazırlanan malzeme tavaya döşenir, sıvı yağ ve tereyağında kızartılarak servis edilir.

ISIRGAN YAĞLAŞI

MALZEMELER

Yarım kilo ısırgan
1 demet pırasa
1 demet yeşil nane
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı pul biber
1 çay bardağı ince elenmiş mısır unu
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Isırganlar ayıklanıp yıkanır. Bir tencerede kaynayan suda haşlanır. Haşlanan ısırgan suyunun yarısı ayrı bir kaba süzülür. Diğer tarafta nane ve pırasa ince ince doğranır, sarımsaklar ezilir. Mısır unu ve tuz ilave edilerek blenderdan geçirilen ısırgan, muhallebi kıvamına getirilir. Tahta kaşıkla iyice karıştırılarak pişirilir. Eğer koyulaşırsa ayrı bir kaba süzülmüş sudan bir miktar ilave edilir. Tekrar karıştırılarak pişirilir. Doğranmış olan pırasa, nane, pul biber ve sarımsak yağda kavrulur, pişen ısırganın üzerine yakılır. Sıcak servis edilir.

PANCAR (KARA LAHANA) DÖŞEMESİ

MALZEMELER

1 bağ pancar (Kara Lahana)
1 adet patates
2 adet orta boy soğan
1 çay bardağı bulgur
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı pul biber
1 su bardağı barbun fasulye
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Pancarlar ayıklanır, yıkanır, iri iri doğranır. 1 lt suda haşlanır ve süzülür. Ayrı bir kapta soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Patates küçük küpler halinde doğranır. Kavrulan soğan, salça ve pul biber katılarak tekrar çevrilir. Önceden haşlanmış barbun fasulye, doğranmış patates ve pancar da ilave edilir, tuz eklenir ve karıştırılır. Yemeğin üzerini geçecek kadar su katılır ve pişmeye bırakılır. Daha sonra içine bulgur da ilave edilir. Yemek suyunu çektiği takdirde üzerinden bir miktar sıcak su da eklenerek demlenmeye bırakılır. Sıcak servis edilir.

PIRASA KAYGANASI

MALZEMELER

Yarım kilo pırasa
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
3 yemek kaşığı mısır unu
2 dilim bayat ekmek
Mısır ekmeği (isteğe bağlı)
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Pırasalar yıkanır, ince ince doğranır. Doğranmış pırasa ilave edilen tuz ile iyice karıştırılır ve suyunun salması için 5 dakika bekletilir. Diğer yandan ekmekler küp küp doğranır, yumurtalar içine kırılır, mısır unu koyulur ve pırasalara ilave edilir. Ayrı bir tavada sıvı yağ ve tereyağı eritilir, hazırlanan malzeme tavaya döşenir, arkalı önlü kızartılır. Servis edilir.

KURUTULMUŞ KABAK YOĞURTLAMASI

MALZEMELER

250 gr kurutulmuş kabak (kara kabak ya da bal kabağı)
Bir kase yoğurt
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Kurutulmuş kabaklar haşlanır, süzülür. Soğuduktan sonra servis tabağına alınır. Ayrı bir kapta yoğurda tuz ve ezilmiş sarımsak katılır iyice karıştırılır. Hazırlanan yoğurt kabakların üzerine dökülür. Tavada sıvı yağ ile pul biber kızdırılır, üzerine yakılır. Servis edilir.

KABAK KAYGANASI

MALZEMELER

Yarım kilo kara kabak ya da bal kabağı
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı mısır unu
1 demet maydanoz ya da dereotu
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Kabak rendenin kalın tarafıyla rendelenir ve tuzlanır. Sulanan kabağın fazla suyu avuç içinde sıkılır. İçine yumurta, mısır unu, maydanoz ya da dereotu ilave edilir ve iyice karıştırılır. Tavada kızdırılan yağın üzerine döşenir. Alt üst kızartılır. Daha sonra servis edilir.

FASULYE TURŞUSU DİBLESİ

MALZEMELER

Yarım kilo fasulye turşusu
2 adet orta boy soğan
1 çay bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım çay bardağı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Turşular yıkanır, fazla tuzu çıkartılır. İnce ince doğranır. Diğer yandan soğanlar küp küp doğranır. Tencerede yağda pembeleşinceye kadar kavrulur, pul biber ve turşular katılır, üzerinden pirinç ilave edilir, karıştırılır. Yarım çay bardağı su da eklenerek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Daha sonra servis edilir.

GALDİRİK KAVURMASI

MALZEMELER

1 bağ galdirik
2 adet orta boy soğan
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı (isteğe bağlı)
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Galdirik önce tek tek yıkanır, başları kesilir. 1-2 cm uzunluğunda doğranır. Tencerede kaynatılmış suda 15 dk haşlanır, süzülür. Soğanlar ince ince doğranır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine haşlanmış galdirik ve tuz ilave edilir. İyice karıştırılır. İsteğe göre pul biber de katılabilir. Daha sonra servis edilir.

LOBYE

MALZEMELER

1 kilo barbun fasulye
1 demet pırasa
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı kuru kinzi
1 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
2 diş sarımsak
5-6 dal taze nane
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet limon
1 yemek kaşığı erik ekşisi (isteğe bağlı)
Yeteri kadar tuz ve su

HAZIRLANIŞI

Barbun fasulyeler haşlanır, kara suyu süzülür. Süzülen fasulyenin üzerine 1 lt su ilave edilir ve tekrar pişmeye bırakılır. Diğer taraftan pırasa, maydanoz ince ince doğranır ve sıvı yağda kavrulur. Kavrulan malzemeye biber salçası, pul biber, karabiber, ezilmiş sarımsak, kinzi, taze nane ve tuz ilave edilir. Pişmiş fasulyenin üzerine hazırlanan malzeme katılarak karıştırılır. 1-2 dakika kadar pişirilir. İsteğe göre limon suyu ya da erik ekşisi katılarak servis edilir.

GÜRCÜ BORANİSİ

MALZEMELER

2 su bardağı lor peynir
5 adet yumurta
2 yemek kaşığı mısır unu
2 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Peynir bir kaba boşaltılır. Yumurtalar üzerine kırılır. Yoğurt, mısır unu ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Fırın tepsisinde tereyağı eritilir ve üzerine hazırlanan karışım dökülür. Fırında 150 derecede üzeri kızarana kadar pişirilir.

GÜRCÜ PANCARI

MALZEMELER

1 bağ pancar (kara lahana)
2 adet orta boy soğan
2 adet patates
1 bağ maydanoz
1 tatlı kaşığı kinzi
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı biber salçası
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 büyük diş sarımsak
Yarım su bardağı mısır unu
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Pancarlar ayıklanır, yıkanır ve iri iri doğranır. Geniş bir tencerede haşlanır. Soğan ve patatesler de doğranarak haşlanan pancara ilave edilir ve malzeme pişmeye bırakılır. Piştikten sonra mısır unu ile blenderdan geçirilir. Ayrı bir tavada sıvı yağ, salça, baharatlar maydanoz eşliğinde sotelenir. Tuz da ilave edilir. Hazırlanan sos yemeğe katılır. Servis edilir.

FIRIN FASULYESİ KAVURMASI

MALZEMELER

100 gr fırın fasulyesi
1 adet orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Fırın fasulyesi (taş fırında kurutulmuş yöremize ait köy fasulyesi) bir tencerede haşlanır. Yumuşayınca ocaktan alınır ve suyu süzdürülür. Arzu edilen boyutta kesilir. Bir başka tencerede, ince ince doğranan soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine fasulye ilave edilir. Pul biber ve tuz da katılarak karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır kısık ateşte bir süre daha kavrulur. Daha sonra servis edilir.

GALDİRİK KAYGANASI

MALZEMELER

1 bağ galdirik
1 su bardağı mısır unu
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı

HAZIRLANIŞI

Galdirikler önce tek tek yıkanır, başları kesilir. 1-2 cm uzunluğunda doğranır. Tencerede kaynatılmış suda 15 dk haşlanır, süzülür. Ayrı bir kaba alınır, üzerine yumurtalar kırılır, mısır unu ve tuz ilave edilir. Güzelce karıştırılır. Kızartma tavasında sıvı yağ ve tereyağı kızdırılır üzerine hazırlanan malzeme döşenir. Alt üst kızartılır. Servis edilir.

PATLICAN GÜRCÜCESİ

MALZEMELER

5 adet patlıcan
1 tatlı kaşığı kinzi, karabiber, pul biber, biber salçası
1 su bardağı çekilmiş ceviz
2 diş sarımsak
1 çay bardağı sıvı yağ
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Patlıcanlar ala ala soyulur, parmak uzunluğunda altıya bölünür, hafif diri kalacak şekilde haşlanır, süzgeçten tahta kaşık yardımıyla suyu iyice süzdürülür. Tavada kızdırılmış yağda kızartılır. Kızartılan patlıcanlar ayrı bir kaba alınır. Diğer yandan ılık suyla çekilmiş ceviz, pul biber, kinzi, sarımsak ve karabiber karıştırılır, patlıcanların üzerine dökülür. Ayrı bir tavada kızdırılan salça, hazırlanan malzemenin üzerine gezdirilir. Servis edilir.

Perşembe Limanı

Balıklar

MEZGİT TAVA

MALZEMELER

1kg mezgit
1 su bardağı mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Mezgit balıkları başları kopartılarak temizlenir, yıkanır ve süzülür. Üzerine tuz serperek mısır ununa bulanır. Balıklar ayıklanırken eğer içlerinden yumurtaları (havyar) çıkarsa onlar da ayrıca unlanıp kızartılabilir. Tavada yağ kızdırılır, balıklar dıştan içe doğru dizilir, orta hararetli ocakta iki taraflı kızartılır. Sıcak servis edilir.

MEZGİT BUĞULAMA

MALZEMELER

1 kg mezgit
2 adet yeşil biber
1 yemek kaşığı tereyağı
2 adet domates
1/2 su bardağı su
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Temizlenmiş, yıkanmış mezgit balıkları tuzlanıp süzgeçte biraz bekletilir. Uygun bir tavaya dizilir. Üzerine su ilave edilir, püre haline getirilen domatesler ve tercih edilen boyutta doğranan biberler eklenir. 15- 20 dk pişirilerek sıcak servis edilir.

LEVREK BUĞULAMA

MALZEMELER

1 kg levrek
1 adet domates
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Temizlenmiş, lakerda şeklinde doğranmış, yıkanmış balıklar tuzlanıp süzgeçte biraz bekletilir. Uygun ölçüde tavaya koyulur. Suyu üzerine eklenir. Domates püre haline getirilir ve sarımsaklar iri iri doğranır. Üzerine sıvı yağ ve tereyağı konulur ve kapağı kapatılır. Kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Sıcak servis edilir.

İÇLİ TAVA

MALZEMELER

1 kg hamsi
1.5 su bardağı pirinç
3 adet orta boy soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı fıstık
15 dal maydanoz
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Soğanlar ince ince doğranıp pembeleşinceye kadar kavrulur, içine fıstık ilave edilir. Pirincin de koyulmasıyla kavurmaya devam edilir. Ardından içine karabiber, pul biber, ince ince doğranmış maydanoz, kuş üzümü ve yarım bardak su ilave edilir. Tencerenin kapağı örtülerek iç malzeme pişirilir. Diğer yandan kılçıklarından ayrılmış ve tuzlanmış hamsiler dış kısımları alta gelecek şekilde düzenli bir sıra ile tavaya dizilir. Pişen iç pilav biraz dinlendirildikten sonra hamsilerin üzerine boşaltılır. Kalan hamsilerle de pilavın üst kısmı ve yanları düzenli bir sıra oluşturacak şekilde kapatılır. Daha sonra kısık ateşte altı ve üstü çevrilerek kızartılır(isteğe göre hazırlanan malzeme fırında 180 derecede kızartılabilir). Kızardığında ters çevrilerek sunulacak kaba konulur ve sıcak servis edilir.

HAMSİ TAVA

MALZEMELER

1kg hamsi
1 çay bardağı mısır unu
1 çay bardağı sıvı yağ
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Hamsiler ayıklanır, yıkanır, tuzlanır, süzgeçten geçirilir. Ayrı bir kapta mısır unuyla iyice karıştırılır. Genişçe bir tavada yağ kızdırılır. Hamsiler dıştan içe doğru yan yana dizilir. Alt üst kızartılır. Sıcak servis edilir.

HAMSİ KÖFTESİ

MALZEMELER

1 kg hamsi
2 yemek kaşığı un
1 adet soğan
Yarım bayat ekmek içi
Sıvı yağ
1 yemek kaşığı biber salçası
2 diş sarımsak
1 adet yumurta
1 çay kaşığı pul biber, karabiber
Tatlı kırmızı biber, kimyon
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Hamsi temizlenir, kılçıkları ayıklanır, blenderda çekilir. İçine yumurta, ekmek içi, un, rendelenmiş soğan, rendelenmiş sarımsak, salça, baharatlar ve tuz katılarak yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde köfteler haline getirilir. Bol yağda kızartılır. Sıcak servis edilir.

HAMSİ KAYGANASI

MALZEMELER

1 kilo hamsi
8-10 yaprak pazı
1 adet küçük kuru soğan
2-3 adet yeşil soğan
1 adet domates
10-12 dal maydanoz
Mısır unu
Karabiber
Pul biber
Yeteri kadar tuz, sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Hamsiler kılçıklarından ayıklanır, küçük küçük doğranır. Pazı, soğan, maydanoz, domates ince ince kıyılır. Derin bir kapta malzemelerin hepsi tuz, baharat ve mısır unu ile harmanlanır. Hazırlanan malzeme tavada kızdırılmış yağda alt üst kızartılır. Servis edilir.

SEBZELİ HAMSİ

MALZEMELER

1 kg hamsi
2 adet büyük boy patates
1 adet büyük boy soğan
1 demet maydanoz
2 adet büyük boy domates
2 adet yeşil sivri biber
1 adet kırmızı biber
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
1 adet limon
2 diş sarımsak

HAZIRLANIŞI

Hamsiler ayıklanır, yıkanır, tuzlanır. Kılçıkları çıkarılıp bir tavaya dizilir. Patatesler soyulur, yıkanır, dilimlenir ve hamsilerin üzerine dizilir. Soğan, sarımsak ve biberler doğranır, malzemenin üzerine dizilir. Üzerine halka halka doğranmış domatesler, doğranmış maydanoz, ince halkalar halinde doğranmış limon dizilir. Son olarak karabiber ve pul biber serpilir. 1 çay bardağı su ve tuzun da ilave edilmesiyle pişmeye bırakılır. Yemek suyunu salmaya başlayınca yarım çay bardağı sıvı yağ ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Suyunu çekince altı kapatılır. Servis edilir.

HAMSİ BUĞULAMA

MALZEMELER

1 kg hamsi
1 adet büyük boy soğan
Yarım bağ maydanoz
1 çay bardağı su
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Hamsiler ayıklanır, yıkanır ve tuzlanır. Geniş bir tavaya düzgün bir şekilde dizilir. Üzerine soğan halka halka doğranır. Önceden yıkanmış maydanozlar ince ince doğranıp soğanların üzerine ilave edilir. Sıvı yağ ve su hazırlanan malzemenin üzerine gezdirilir. Tavanın kapağı kapatılarak yaklaşık 30 dk kısık ateşte pişmeye bırakılır. Sıcak servis edilir.

Gürgentepe

Gölköy - Ulugöl

Sarmalar

ZEYTİNYAĞLI PANCAR (KARA LAHANA) SARMASI

MALZEMELER

2 bağ pancar (kara lahana)
2 adet kuru soğan
2.5 su bardağı pirinç (isteğe göre bulgur)
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı salça
1-2 diş sarımsak
Pul biber
Sıvı yağ
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Pancar temizlenir, ayıklanır ve sap kısmı yaprak kısmından ayrılır. Derin bir tencerede haşlanır. Soğanlar ince ince doğranır. Pirinç seçilir ve yıkanır. Tavaya sıvı yağ, soğan, salça, sarımsak koyulur ve güzelce kavrulur. Pirinç ilave edilir. İnce kıyılan maydanoz ve pul biber ilave edilir, güzelce karıştırılır. Haşlanan pancarın damarları alınır. İçine hazırlanan iç koyulur ve parmak inceliğinde sarılır. Sarma işleri bittikten sonra üzerine soğan doğranır, salçalı su ve tuz ilave edilir, kısık ateşte pişirilir. Daha sonra servis edilir.

ZEYTİNYAĞLI BEYAZ LAHANA (KELEM) DOLMASI

MALZEMELER

1 adet orta boy beyaz lahana
2 adet orta boy soğan
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı nane (isteğe bağlı)
1 paket kuş üzümü
1 tatlı kaşığı karabiber ve pul biber
1 demet maydanoz
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Lahanalar yaprakları koparılıp yıkandıktan sonra geniş bir tencerede haşlanır. Soğanlar ince ince doğranır, sıvı yağda pembeleştirilir. Fıstıklar ve yıkanmış pirinç de ilave edilir, tekrar kavrulur. Rondodan geçirilen domates, 1 su bardağı su, şeker, tuz ve karabiber de ilave edilerek demlenmeye bırakılır. 10 dk dinlendirilir. Kuş üzümü ve kıyılmış maydanozlar da katılarak iç harcı karıştırılır. Diğer yandan haşlanan pancarın damarları alınır. İçine hazırlanan iç koyulur, istenilen büyüklükte sarılır. Tencereye dizilir, 1 su bardağı su ilave ederek pişirilir. Servis edilir.

ETLİ BEYAZ LAHANA DOLMASI

MALZEMELER

1 top beyaz lahana
Yarım kilo dana kıyma
2 adet kuru soğan
1 bardak pirinç
1 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 bağ maydanoz
1 bardak su
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 kaşık tuz

HAZIRLANIŞI

Top lahana seçilip yıkanır ve 5 dakika haşlanır, süzülür ve soğumaya bırakılır. Soğanlar ince ince doğranır ve ayrı bir kapta tuzla ovulur üzerine kıyma, pirinç, maydanoz, salça, pul biber, karabiber ve su ilave edilerek iyice yoğrulur, içine sıvı yağ ve tereyağ da katılarak iç malzeme hazırlanır. Pancarın damarlı kısmı içe gelecek şekilde düz bir zemine serilir ve hazırlanan iç malzeme koyulur, yapraklar sarılır ve tencerenin dibine yerleştirilir. Üzerine tuz ve yağ gezdirilip sıcak suyu da ilave ederek pişmeye bırakılır. Daha sonra servis edilir.

GÜRCÜ DOLMASI

MALZEMELER

1 kg patates
3 bağ kara lahana (pancar)
2 adet büyük boy soğan
2 su bardağı bulgur
5 diş sarımsak
1 bağ maydanoz
2 tatlı kaşığı kinzi
2 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı biber salçası
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı çekilmiş ceviz
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Pancar temizlenir, ayıklanır ve sap kısmı yaprak kısmından ayrılır. Derin bir tencerede haşlanır. Patatesler ayrı bir kapta haşlanır, soyulur ve püre haline getirilir. İnce ince doğranmış soğanlar yağda kavrulur. Üzerine salça, rendelenmiş sarımsak, baharatlar, yıkanmış bulgur ve tuz ilave edilip, karıştırılır. Hazırlanan malzeme patatesin üzerine eklenir. Çekilmiş ceviz ve ince ince kıyılmış maydanozlar da ilave edilerek tekrar karıştırılır. İç malzeme hazır hale getirilir. Haşlanan pancarın damarları alınır. İçine hazırlanan iç koyulur ve parmak inceliğinde sarılır. Derin bir tencereye dizilir. Üzerini geçecek kadar su ve isteğe bağlı tuz ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Daha sonra servis edilir.

MISIR YARMALI AŞ SARMASI

MALZEMELER

3 bağ karala hana
(pancar)
1 su bardağı mısır unu
Yarım su bardağı bulgur
4 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
1 bağ maydanoz
Yarım kg süzme yoğurt
4-5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 adet patates
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Pancar temizlenir, ayıklanır ve sap kısmı yaprak kısmından ayrılır. Uygun bir tencerede haşlanır. Diğer yandan ince ince doğranan soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur, üzerine domates salçası, biber salçası ve tuz ilave edilir. Kavrulan malzemeye akşamdan ıslatılmış mısır yarması ve yıkanmış bulgur katılır, sıcak su ilave edilerek demlenmeye bırakılır. 10 dk dinlendirilir. Üzerine sarımsak, ince kıyılmış maydanoz, karabiber, pul biber ve kuru nane katılır, karıştırılır. Daha sonra pancarın damarlı kısmı içe gelecek şekilde düz bir zemine serilir ve hazırlanan iç malzeme koyulur, yapraklar sarılır ve tencerenin dibine yerleştirilir. Üzerine patatesler halka şeklinde doğranır, kenarlarından su ilave edilir, sıvı yağ ve tereyağı gezdirilir. Kısık ateşte pişmeye bırakılır. İsteğe göre sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

Kabadüz

Boztepe

Turşu Kavurmaları ve Kayganaları

SALATALIK TURŞUSU KAVURMASI

MALZEMELER

6 adet orta boy salatalık turşusu
1 adet orta boy soğan
1 çay kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞI

Soğanlar ince ince doğranıp yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Yarım ay şeklinde doğranmış salatalık turşusu üzerine ilave edilir, tekrar karıştırılır ve altı kapatılır. Servis edilir.

BİBER YAPRAĞI (PALDIR) TURŞUSU KAVURMASI

MALZEMELER

Biber yaprağı turşusu
1 çay kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞI

Turşu iri iri doğranır. Yağ tavada pul biber ile kızdırılır. Turşu kızdırılmış yağın üzerine ilave edilerek 1-2 kere karıştırılır ve altı kapatılır. Servis edilir.

PANCAR (KARA LAHANA) TURŞUSU KAVURMASI

MALZEMELER

Yarım kg pancar turşusu
2 adet orta boy soğan
1 çay kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Pancar turşusu önce sudan geçirilir. Bıçakla parçalar halinde küçültülür. Soğanlar yağda kavrulur üzerine pul biber eklenir. Doğranmış pancar turşusu da kavrulmuş soğana ilave edilerek yağda çevrilir, bir süre kavrulur ve altı kapatılır. Servis edilir.

YEŞİL DOMATES TURŞUSU KAVURMASI

MALZEMELER

1 kg yeşil domates turşusu
2 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Pul biber

HAZIRLANIŞI

Soğanlar yağda kavrulur, üzerine salça ve pul biber ilave edilir. Tuzunun çıkması için suya konulmuş domates turşuları soğana ilave edilerek 1-2 dakika daha kavrulur . Servis edilir.

TAFLAN TURŞUSU KAVURMASI

MALZEMELER

Yarım kg taflan turşusu
2 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Taflan turşusunun çekirdekleri çıkartılır. Doğranan soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Turşu kavrulan soğana ilave edilip çevrilir. Bir süre kavrulur. Servis edilir.

FASULYE TURŞUSU KAYGANASI

MALZEMELER

1 kg fasulye turşusu
Yarım bayat ekmek
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı

HAZIRLANIŞI

Turşular ortandan ikiye kesilir. Bayat ekmekler küp küp doğranır. Yumurtalar çırpılır. Yıkanmış ve tuzu çıkmış fasulyelere ekmekler katılır. Çırpılmış yumurta ve pul biber de ilave edilir. El yordamıyla ekmekler turşunun suyunu çekene kadar karıştırılır. Tavada eritilmiş yağın üzerine yayılarak alt üst kızartılır. Servis edilir.

FASULYE TURŞUSU KAVURMASI

MALZEMELER

Yarım kg fasulye turşusu
2 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Pul biber (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞI

3-4 saat önceden suda bekletilmiş, tuzu çıkartılmış fasulye turşusu küçük küçük doğranır. Diğer yandan ince ince doğranmış soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. İsteğe bağlı pul biber de eklenir. Üzerine turşu ilave edilir. Bir süre kavrulur. Servis edilir.

BEYAZ LAHANA TURŞUSU KAVURMASI

MALZEMELER

Yarım kg lahana turşusu
2 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı (isteğe bağlı)
1 tatlı kaşığı pul biber
Çekilmiş acı biber (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞI

Lahanalar yıkanır, eğer tuzu fazla ise 3-4 saat kadar suda bekletilir ve tuzu alınır. İnce ince doğranır. Doğranan soğanlar yağda pembeleştirilir, pul biberle tekrar çevrilir. Lahana turşusu kavrulan soğana ilave edilip çevrilir. Bir süre kavrulur. Servis edilir.

KİRAZ TURŞUSU KAVURMASI

MALZEMELER

Yarım kg kiraz turşusu
2 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Kiraz turşusunun çekirdekleri çıkartılır. Doğranan soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Kiraz turşusu üzerine ilave edilip çevrilir. Bir süre kavrulur. Servis edilir.

GALDİRİK TURŞUSU KAVURMASI

MALZEMELER

Yarım kg galdirik turşusu
2 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Pul biber (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞI

Galdirik turşusu tuzu fazla ise bir müddet suda bekletilir. Soğanlar ince ince doğranır, sıvı yağ konmuş tavada pembeleştirilir, üzerine turşu ilave edilir. Bir süre kavrulur. Servis edilir.

PIRASA TURŞUSU KIZARTMASI

MALZEMELER

2 kase pırasa turşusu
1 baş kuru soğan
1 fincan mısır unu
2 adet köy yumurtası
2 dilim kepekli ekmek
1 fincan tereyağı (tercihe göre sıvı yağ)
1 küçük bağ maydanoz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Pırasa turşuları, suyu iyice sıkılarak bir kenara bırakılır. Diğer taraftan maydanozlar ince ince kıyılır. Ekmekler kesme şekerden irice doğranır ve fırında kurutulur. Kuru soğan da ince ince kıyılır ve bir çay kaşığı tuz ile ovularak dinlendirilir. Soğanlar iyice sıkılır ve bir kaşık sıvı yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Diğer tüm malzemeler eklenerek hafifçe karıştırılır ve tavada kızdırılan tereyağında her iki yüzü çevrilerek börek gibi kızartılır. Sıcak servis edilir. İsteğe göre soğuk olarak da servis edilebilir.

Çiseli Şelalesi

Altınordu

Hamur İşleri

YAĞLI (PİDE)

MALZEMELER

2.5 (5/2) su bardağı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
750 gr un
1 tatlı kaşığı yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz

Kıymalı Harcı İçin;
2 adet biber
300 gr kıyma
1 adet kuru soğan
Kararında karabiber, tuz

HAZIRLANIŞI

Geniş bir kaba tuz, toz şeker ve un koyulur. Küçük bir kapta su, maya ve şeker karıştırılır una eklenerek hamur kıvamına gelene dek yoğrulur. Hamur kıvam aldığında 45 dakika mayalanmaya bırakılır. Bu arada tavada çok az zeytinyağıyla kıyma biraz kavrulur. Sonra soğan eklenerek kavurmaya devam edilir. Tuz ve karabiberle baharatlandırılıp kenara alınır. Mayalanan hamurdan parçalar alınarak el yardımıyla kayık şeklinde 30-35 cm boyunda ve 10-15 cm eninde açılır. Açılan hamurun ortasına boylamasına harçtan koyulur. Malzemenin dışında kalan hamur malzemenin üzerine doğru kıvırıp iki kenarda birleştirerek kapatılır. 220 derecede ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirilir. Piştikten sonra tereyağı sürerek servis edilir.

SU BÖREĞİ

MALZEMELER

1 kilo buğday unu
1 tatlı kaşığı tuz
5 adet yumurta
1 çay bardağı süt
2 su bardağı su

İç Malzemeler;
250 gr beyaz peynir
1 su bardağı sıvı yağ
1 demet maydanoz

HAZIRLANIŞI

Un genişçe bir kaba koyulur, ortası havuz şeklinde açılır. İçine yumurtalar kırılır, tuz ve süt ilave edilir. Süt ve yumurta elle çırpılır, un dıştan içe doğru yoğrulur. Hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulmaya devam edilir. Yoğrulan hamur unlanmış tezgah üzerine alınır. Silindir şeklinde yuvarlanır. Mandalina büyüklüğünde bezeler yapılır ve orta kalınlıkta açılır. Açılan yufkalar bir bez üzerine serilir. 5 lt su genişçe bir tencerede kaynatılır. Kaynayan suya 1 yemek kaşığı tuz atılır. Ayrı bir kapta da soğuk su hazırlanır içine bir miktar tuz atılır. Yufkalar kaynamış suya yavaş yavaş batırılır. 30 sn haşlanır. Tahta kaşık yardımıyla süzgece alınır ve soğuk suya atılır. Süzgeç yardımıyla sudan çıkartılır temiz bir bez üzerine alınır, yağlanmış tepsiye 4 kat yufka serilir. Her katına 1'er yemek kaşığı sıvı yağ sürülür. Üzerine maydanozlu peynir serpilir. Diğer 4 yufka da her katına 1'er yemek kaşığı sıvı yağ sürülerek serilir. Son olarak üzerinden sıvı yağ gezdirilir. 180 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirilir. Daha sonra servis edilir.

EV MAKARNASI (KESME MAKARNA)

MALZEMELER

6 adet yumurta
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Mısır unu

HAZIRLANIŞI

Hamur teknesine yumurtalar kırılır üzerine su ve tuz ilave edilir. Malzeme çırpılır. Elenmiş un yavaş yavaş ilave edilir. Sert bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülür. 1 saat dinlendirilir. Daha sonra hamur portakal büyüklüğünde bezelere ayrılır, kalınca yufka açılır. Açılan yufkalar 3 parmak eninde şeritler halinde kesilir. Her bir katına mısır unu serpilerek üst üste 5-6 kat dizilir. Dizilen şerit yufkalar ince ince kesilir. Herhangi bir bezin üzerine serilir ve gölgede kurutulur. Kesilen makarnalar elekten geçirilerek mısır unundan ayrılır.

KURU YUFKA

MALZEMELER

5 kilo buğday unu
1 yemek kaşığı tuz
5 adet yumurta (isteğe bağlı)
Yeteri kadar su
Açmak İçin;
1 kg un

HAZIRLANIŞI

5 kilo un hamur teknesine koyulur, ortası havuz şeklinde açılır. İçine tuz ilave edilir ve yumurtalar kırılır. 1 bardak su ilave edilir ve elle iyice çırpılır. 1 lt suyun yavaş yavaş ilave edilmesiyle hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur ve özleştirilir. Bıçak yardımıyla hamur ortadan kesilir. (Hamurun içi göz göz olmuşsa kıvamını almıştır.) Hamur mandalina büyüklüğünde kesilerek beze haline getirilir, unlanmış tepsiye dizilir. Dizilen hamurların üzerine ıslatılmış bez serilir. Bezeler dinlenmeye bırakılır. Hazırlanan hamurlar düz bir zemine un serperek oklava yardımıyla orta kalınlıkta açılır. Açılan yufkalar kızgın sacda arkalı önlü kurutulur.

KURU YUFKA BÖREĞİ

MALZEMELER

8 adet kuru yufka
Yarım kalıp beyaz peynir
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Genişçe bir kaba 1lt su, 1 çay kaşığı tuz koyulur ve karıştırılır. Tavada tereyağı ve sıvı yağ eritilir. Tuzlu suda yufkalar teker teker ıslatılır. 4 yufka üst üste tavaya yerleştirilir. Üzerine ezilmiş beyaz peynir serpilir. Diğer 4 yufka da üzerine yerleştirilerek kısık ateşte alt üst kızartılır.(İsteğe göre kıymalı ve patatesli yapılabilir). Sıcak servis edilir.

MISIR UNU YAĞLAŞI

MALZEMELER

3 tahta kaşık dolusu fırınlanmış mısır unu
2 kase su
2 yemek kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar beyaz peynir ya da çökelek

HAZIRLANIŞI

Bir tencerede su kaynatılır, tuz ilave edilir. Kaynayan suya mısır unu yavaş yavaş katılır, topaklanmaması için düzenli bir şekilde kıvamına gelene kadar karıştırılır. İçine peynir ilave edilip tekrar karıştırılır. Servis tabağına alınır. Bir tavada eritilen tereyağı mısır unu yağlaşının üzerine gezdirilir. Sıcak servis edilir.

MISIR EKMEĞİ

MALZEMELER

1 kg mısır unu
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar su

HAZIRLANIŞI

Mısır unu elendikten sonra bir kaba koyulur. Üzerine bir miktar tuz ilave edilir. Ilık su ile yoğrulur. Yağlanmış tepsiye serilerek fırına sürülür. Kızarıncaya kadar pişirilir. İsteğe göre hamur küçük parçalar halinde düzenlenip teflon tavada alt üst kızartılabilir.

PIRASALI HAMSİLİ MISIR EKMEĞİ

MALZEMELER

2 çay kaşığı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
3 su bardağı mısır unu
Yarım su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı sıcak su
Yarım kg hamsi
6 sap ince pırasa
Yarım demet maydanoz
Pul biber

HAZIRLANIŞI

Öncelikle toz şeker, sıvı yağ, süt, yumurta, tuz, mısır unu, kabartma tozu, buğday unu ve sıcak su bir kaba koyularak yoğrulur. Bir kısmı yağlanmış tepsiye dökülüp yayılır. Pırasalar ince ince doğranır ve tuzlanır. Tuzlanmış pırasalar, kılçıkları ayıklanmış hamsiler de kenara ayrılan hamura ilave edilip yoğrulur. 120 derecede ısıtılmış fırına koyulup pişmeye bırakılır. Daha sonra servis edilir.

ORDU TOSTU

MALZEMELER

Ordu tost ekmeği
Tost sucuğu
Kaşar peyniri
Margarin ya da tereyağı

HAZIRLANIŞI

Tost ekmeği arasına tost sucuğu ve dilimlenmiş kaşar peyniri koyulduktan sonra tost ekmeğinin her iki tarafına margarin sürülerek tost makinesinde kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak servis edilir.

ORDU SİMİDİ

MALZEMELER

Un
Su
Tuz
Az miktarda maya
Susam

Şerbeti İçin;
Siyah dut pekmezi

HAZIRLANIŞI

Un, su, tuz ve az miktarda maya bir kapta yoğrulur. Yoğrulan hamur 1-2 saat dinlendirilir. Hamura elde yuvarlak şekil verilir. 80-90 derecede dut pekmezinden kaynayan şerbete atılır. Son olarak susama bulanır. Fırına sürülür.

BİLEKİ MISIR EKMEĞİ

MALZEMELER

4 su bardağı sütlü mısır unu
1 kahve fincanı yoğurt
½ su bardağı su
3 yemek kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
½ çay bardağı sirke
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Mısır unu iyice elenir. Havuz gibi açılan unun ortasına, malzemelerin tamamı eklenir ve iyice karıştırılır. Bir saat dinlenmeye bırakılan mısır ekmeği hamuru bileki taşında dört saat gibi uzun bir sürede pişirilir. Sıcak servis edilir. Soğuk olarak da tüketilebilir.

PAZILI KEK

MALZEMELER

1 demet pazı
3 adet yumurta
1 bardak sıvı yağ
1 bardak yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
Un

HAZIRLANIŞI

Bir kap içerisine bir su bardağı sıvı yağ, bir su barağı yoğurt, üç yumurta, bir kase şeker ve bir tatlı kaşığı karbonat konulur. Bir demet pazı haşlanır. Rondodan geçirilir. Püre haline gelmiş olan pazı hazırlanan hamurun içine eklenir. İyice çırpılır. Yağlanmış tepsiye konup 20 dakika 170 derece fırında pişirilir.

Perşembe İskelesi

Tatlılar

BAL KABAĞI TATLISI

MALZEMELER

1 orta boy bal kabağı
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 fiske tuz
1 su bardağı çekilmiş ceviz

HAZIRLANIŞI

Kabak iyice yıkanır ve iki eşit parçaya bölünür. Çekirdekleri ve iplikleri bir güzel temizlenir. Derin bir tencerede, bir iki bardak su koyularak pişirilir (Pişmiş kabağın dış kabuklarının soyulması daha kolaydır). Dış kabukları alındıktan sonra ise kibrit kutusu büyüklüğünde doğranır ve bir su bardağı şeker ile karıştırılarak derin, büyük bir kaba yerleştirilir ve en az bir saat bekletilir. Kalan şeker de kabakların üzerine serpildikten sonra 170 derece fırında bir saat pişirilir. Kendi halinde soğumaya bırakılır. Üzerine dövülmüş ceviz serpilerek servis edilir. Arzuya göre çekilmiş fındık ve fıstık da serpilebilir.

ÜZÜM PAPASI (PELUZE)

MALZEMELER

2 kilo isabella üzüm (kalın kabuklu siyah üzüm)
1 su bardağı toz şeker
6 su bardağı üzüm suyu
6 yemek kaşığı mısır unu

HAZIRLANIŞI

Üzümler iyice yıkanır ve derince büyük bir tencereye konulur. Üstü örtülecek kadar suyla doldurularak, harlı ateşte iyice kaynatılır, daha sonra bir kenarda soğumaya bırakılır. Mısır unu çok ince delikli elekten elenerek bir kenara bırakılır. Üzümler, ele geçirilen bir poşetle iyice ezilir. Süzülerek suyu derin bir tencereye alınır. Mısır unu ve toz şeker yavaş yavaş üzüm suyuna katılarak karıştırılır. Kaynama noktasına gelene kadar karıştırılmaya devam edilir. Kaynadıktan sonra servis kaplarına aktarılır. Sıcak olarak tüketildiği gibi soğuk olarak da servis edilir. Üzerine kavrulmuş fındık, ceviz ve fıstık ilave edilebilir.

LOKMA TATLISI

MALZEMELER

2 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
2 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
Yeteri kadar su

Şerbeti İçin;
4 su bardağı toz şeker
2.5 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Derin bir kaba un ve toz şeker koyulur. Başka bir yerde yaş maya süt ile eritilir. Unun ortası havuz şeklinde açılır. İçine eritilmiş maya ve süt ilave edilip karıştırılır. Daha sonra eritilmiş tereyağı ve kar haline getirilmiş yumurta akı da eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir. Tavaya sıvı yağ koyulur, hamurdan kaşık yardımıyla alınır ve kızartılır.
Şerbeti için ise toz şeker ile su kaynatılır ve soğutulur. Lokmalar soğumuş şerbetin içine atılıp birkaç dakika karıştırıldıktan sonra servis tabağına alınarak servis edilir.

UN HELVASI

MALZEMELER

5 yemek kaşığı tereyağı
7 yemek kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1 limon rendesi
1 paket vanilya
Yarım limon suyu

Şurubu İçin;
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Şurup için şeker ve su iyice karıştırılır. Yumurtanın sarısı limon suyu ile çırpılarak şuruba eklenir ve tekrar iyice karıştırılır. Buzdolabında bekletilir. Yanmaz, yapışmaz ve yayvan bir tavada tereyağı eritilir ve un iyice elendikten sonra karıştırılır. En kısık ateşte yavaş yavaş ahşap kaşıkla pembeleşinceye kadar karıştırılır. Limon rendesi ve vanilya eklenir. Kavrulmuş un sıcak, şurup soğuk olmak üzere yavaş yavaş harlı ateşte karıştırılır. Un, şerbeti tamamen çekince ateşin altı kısılır ve 7-8 dakika daha karıştırılmaya devam edilir. Kaşık yardımı ile helvalara sıcak iken şekil verilir. Üzerine Hindistan cevizi, tarçın serpilerek sıcak servis edilir. Un helvası soğuk olarak da tüketilebilmektedir.

PEKMEZ TATLISI YAĞLAŞI

MALZEMELER

2 su bardağı pekmez(üzüm)
Alabildiği kadar mısır unu
Kaymak

HAZIRLANIŞI

Önce pekmez sulandırılır. Sulandırılmış pekmezin içine alabildiği kadar mısır unu ilave edilir. Muhallebi kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirilip servis tabağına alınır. Daha sonra servis edilir.

AŞURE

MALZEMELER

2 su bardağı aşurelik buğday
1 su bardağı fasulye
1 su bardağı nohut
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı kuru kayısı
1 su bardağı kuru incir
2 adet elma
1 adet portakal kabuğu (rendelenmiş)
İsteğe göre şeker ve su

Üzeri İçin;
Nar, fındık, yer fıstığı, tarçın

HAZIRLANIŞI

Aşurelik buğday, nohut ve fasulye ıslatılır. Büyük bir tencerede aşurelik buğday haşlanır. Ayrı kaplarda haşladığımız nohut ve fasulye haşlanan buğdayın içine ilave edilir. İyice haşlandıktan sonra üzüm, kayısı, incir, elma ve portakal kabuğu rendesi eklenir. Malzemeler birbiri ile özleşince şeker ilave edilerek bir miktar daha kaynatılır (Suyun ve şekerin ölçüsü isteğe bağlı göz kararı konulur). Ocaktan indirilen aşure, üzerine fındık, fıstık, nar ve tarçın konularak servis edilir.

FINDIKLI BURMA TATLISI

MALZEMELER

Hamuru İçin;
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve fincanı yoğurt
1 kahve fincanı sirke
1 kahve fincanı su
1 çay kaşığı karbonat
250 gr tereyağı
(malzemenin üzeri için)
Yeteri kadar tuz, un, fındık

Şerbet İçin;
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Yarım limon

HAZIRLANIŞI

Öncelikle yumurta, zeytinyağı, yoğurt, sirke ve su bir kapta karıştırılır. İçine yavaş yavaş un ilave edilir. Hamuru biraz yoğurduktan sonra içine tuz, kabartma tozu ve tereyağı ilave edilir, kulak memesi kıvamına getirilene kadar yoğurup yarım saat dinlendirilir. Dinlendirilen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler oluşturulur. Oluşturulan bezeler nişasta yardımı ile açılır. Sofra büyüklüğüne getirilen hamurlar ortadan ikiye kesilir. Kesilen hamurun üzerine fındık serpiştirilir ve oklavaya dolanır. Dolanan hamur oklava üzerinde iki elle bir araya sıkıştırılıp burulur. İşlem tamamlandıktan sonra yağlanmış tepsiye dıştan içe doğru dizilir, üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir ve 180 derecede ısıtılmış fırında kızartılır. Kızaran tatlı soğumaya bırakılır. Diğer yandan toz şeker, su ve limondan hazırlanan şerbet de ılık olarak tatlının üzerine gezdirilir (Tatlı sıcak olursa şerbet soğutularak tatlının üzerinde gezdirilir). Daha sonra servis edilir.

EV BAKLAVASI

MALZEMELER

Hamuru İçin;
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karbonat veya 1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

İç Malzeme İçin;
2.5 su bardağı kavrulmuş ve çekilmiş fındık

Açmak İçin;
1 kg nişasta

Üzeri İçin;
250 gr tereyağı veya margarin

Şerbeti İçin;
5 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Yarım limon

HAZIRLANIŞI

Yoğurt, yumurta, süt, tuz ve sıvı yağ el mikseri ile çırpılır. Karbonat ve un ilave edilerek hamur kulak memesi kıvamına getirilene kadar yoğurulur, yarım saat dinlendirilir. 60 adet fındık büyüklüğünde parçalar hazırlanır. İlk 15 hamuru çay bardağı büyüklüğünde açıp, aralarına bol nişasta serpilip üst üste konur ve merdane ile fırın tepsisi büyüklüğünde açılır ve tepsiye serilir. Üzerine çekilmiş fındık serpilip, kalan hamurlar için de aynı işlem tekrarlanır. Diğer yandan tereyağı ve margarin eritilip, yağ şeffaflaşana kadar kaynatılır, kestiğimiz baklavanın üzerine gezdirip, önceden ısıtılmış fırına verilir.
Bir kapta toz şeker ve su kaynatılıp hafif koyulaşınca limonu sıkılır, birkaç taşım sonra kapatılır. Tatlı soğuk, şerbet ılık olacak şekilde baklavanın üzerine dökülerek şerbetin çekmesi sağlanır. Daha sonra servis edilir.

CEVİZLİ HELVA

MALZEMELER

100 gr çöğen ağacı dalı
2 kg toz şeker
1 kg iç ceviz
25 gr limon tuzu

HAZIRLANIŞI

Bir gün önceden çöğen dalları bakır kazanda çok hafif ateşte hem kaynatılarak hem de çırpılarak köpürmesi sağlanır. Köpükler bir başka kapta biriktirilir. Bu işlem takriben 10 ile 12 saat sürer. Bir başka tencerede şerbet hazırlanır, limon tuzu ilave edilir. Çöğen köpüğünün üzerine hazırlanan şerbet yavaş yavaş ılık halde yedirilir. El kararı koyuluk sağlanınca ceviz ilave edilir. Soğumaya bırakılır. Bütün bu işlemlerde odun ateşi ve kalaylı bakırların kullanılması mecburidir.

PEKMEZLİ MISIR HELVASI

MALZEMELER

1 kg fırınlanmış mısır unu
Yarım kilo dut pekmezi
100 gr fındık
200 gr zeytinyağı
1 adet margarin ya da 100 gr tereyağı
50 gr şeker

HAZIRLANIŞI

Yağ kızdırılır, kızgın yağın üzerine fırınlanmış mısır unu koyulur ve kavrulana kadar karıştırılır. Pekmez suyla şerbet haline getirilir ve kıvama gelen una ilave edilir, tekrar kavrulur. Hamur haline geldikten sonra şeker ve çekilmiş fındık eklenir. Hazırlanan malzeme soğuduktan sonra top haline veya isteğe göre şekil verilerek servis edilir.

FIRINLANMIŞ MISIR UNU TATLISI

MALZEMELER

1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
3 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar fırınlanmış mısır unu

Şerbeti İçin;
5 su bardağı toz şeker
2.5 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Bir kabın içine zeytinyağı, yoğurt, vanilya ve kabartma tozu dökülür. Tuz konur ve üzerine yumurtalar kırılır. Son olarak alabildiğince fırınlanmış mısır unu konur. Konulan malzemeler kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğrulur, ceviz büyüklüğünde yuvarlanarak tepsiye dizilir. Isıtılmış fırında 250 derece sıcaklıkta 30 dk pişirilir. Daha sonra şerbeti hazırlamak için şeker ve su karıştırılarak kaynatılır. Kaynatılan bu karışım pişmiş olan tatlının üzerine dökülür. Daha sonra servis edilir.

FINDIKLI KURU YUFKA TATLISI

MALZEMELER

9 adet kuru yufka
2 yemek kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı kavrulmuş çekilmiş fındık

Şerbeti İçin;
2 su bardağı su
1.5 su bardağı toz şeker
Birkaç damla limon suyu

HAZIRLANIŞI

Önce su ve toz şeker kaynatılarak şerbet hazırlanır. Sonra yufkalar tuzlu suda hafif bir şekilde ıslatılır. 3 adet yufka tavaya dizilir, üzerine toz şeker ve iç fındıktan yapılmış harçtan serpilir. Sonra 2 kat daha börek yerleştirilip üzerine tekrar hazırlanan harçtan ilave edilir. Kalan 3 börek de tuzlu suda ıslatılıp aynı şekilde yerleştirilir. Hazırlanan malzeme sıvı yağda kızartılır. Altı üstü kızartıldıktan sonra hazırlanan şerbet ılık böreğin üzerine dökülür ve kesilir. Daha sonra servis edilir.

CEVİZLİ YUFKA TATLISI

MALZEMELER

6 yaprak kuru yufka
1 su bardağı süt
1 su bardağı ceviz
1 fincan toz şeker
2 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın

Şurubu İçin;
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Bir bardak su kaynatılır. Şeker kaynar suya katılarak iyice karıştırılır ve bir kenara bırakılır. Ayıklanmış ve iyice çekilmiş ceviz içi toz şekerle karıştırılır. Bir kaşık tereyağı, börek tavasında eritilir ve her tarafına yayılır. Yufkalardan bir tanesi de tavaya yerleştirilir, üstüne bir miktar yağ sürülür. Üstüne üç kaşık şekerli ceviz serpilir. Bir yufka daha eklenir arasına kaşığın tersiyle tereyağı sürülür ve altı kaşık ceviz serpilir. Yufkalar bitene kadar bu işlem sürdürülür. Yufkanın bir tarafı kızardıktan sonra, börek kapağı ıslatılır, diğer taraf çevrilmeden tavada kalan tereyağı eritilir ve börek en kısık ateşte kızarmaya bırakılır. Her iki tarafın kızarması tamamlandıktan on dakika sonra şurup, böreğin her tarafına eşit şekilde dağıtılır. Yufkalar ılık iken ılık şurup üzerine yavaş yavaş dökülür. Kapak kapatılmadan iyice soğumaya bırakılır. Soğuyan yufkalar kare biçimde kesilerek sıcak servis edilir.

MISIR UNU HELVASI

MALZEMELER

8 yemek kaşığı mısır unu
5 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1 tutam tuz
1 su bardağı ceviz veya Antep fıstığı

Şurubu İçin;
1 su bardağı üzüm pekmezi
2 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Şurup için pekmez ve su iyice karıştırılır. Yumurtanın sarısı limon suyu ile çırpılarak şuruba eklenir ve tekrar iyice karıştırılır. Buzdolabında bekletilir. Yanmaz, yapışmaz ve yayvan bir tavada tereyağı eritilir ve un iyice elendikten sonra karıştırılır. En kısık ateşte yavaş yavaş ahşap kaşıkla pembeleşinceye kadar karıştırılır. Limon rendesi ve vanilya eklenir. Kavrulmuş un sıcak, şurup soğuk olmak üzere yavaş yavaş harlı ateşte karıştırılır. Un, şerbeti tamamen çekince ateşin altı kısılır ve 7-8 dakika daha karıştırılmaya devam edilir. El yardımı ile helvalara sıcak iken yuvarlak şekil verilir. Üzerine arzuya göre Hindistan cevizi, ceviz, Antep fıstığı, tarçın serpilerek sıcak servis edilir. Mısır unu helvası soğuk olarak da tüketilebilmektedir.

Taşbaşı

Reçeller Pekmezler

İNCİR REÇELİ

MALZEMELER

2 kg incir
2 kg toz şeker
Yarım limon
2-3 adet defne yaprağı(isteğe bağlı)
Yarım su bardağı su

HAZIRLANIŞI

İncirlerin kabukları soyulur(incirler küçük olmalı ve zedelenmeden soyulmalı). Geniş bir tencereye koyulur. Üzerine toz şeker ve su ilave edilir(reçel karıştırılmaz, karıştırıldığı takdirde şekerlenir). Bir gece şekere yatırılır. Ertesi gün kaynatılır. İncir, suyunu salmaya başlayınca altı kısılır. İncirler lokum kıvamına gelene kadar kısık ateşte kaynatılmaya devam edilir. Daha sonra altı kapatılır ve 2-3 saat dinlenmeye bırakılır. Suyunu salan reçel tekrar kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Ağdalanmaya başlayınca içine limon sıkılır ve isteğe göre defne yaprağı koyulur. Kaynatmaya devam edilir. Reçelin kıvamını alıp almadığını anlayabilmek için tahta bir kaşık reçelin balına batırılır, kaşığın ucu aşağı gelecek şekilde tutulur, ucundan en son damlayan bal koyulaşmışsa reçel olmuş demektir.

AYVA REÇELİ

MALZEMELER

2 kg ayva
2 kg toz şeker
1 su bardağı su
Yarım limon

HAZIRLANIŞI

Ayvalar yıkanır, soyulur, iri küpler halinde dilimlenir. Bir tencerede 2 lt. su kaynatılır. Ayvalar içine atılır. 10-15 dakika haşlanır. Süzgeçten süzdürülür. Haşlanmış ayvanın suyundan 2 bardak alınır. Ayrı bir tencereye toz şeker koyulur üzerine ayva suyu ve su ilave edilir. Kaynamaya bırakılır. Ağdalanmaya başlayınca ayvalar içine katılır, kısık ateşte pembeleşinceye kadar kaynatmaya devam edilir. Ağdalanmaya başlayınca içine limon sıkılır. Kaynatmaya devam edilir. Reçelin kıvamını alıp almadığını anlayabilmek için tahta bir kaşık reçelin balına batırılır, kaşığın ucu aşağı gelecek şekilde tutulur, ucundan en son damlayan bal koyulaşmışsa reçel olmuş demektir.

DAĞ ÇİLEĞİ REÇELİ

MALZEMELER

1 kg dağ çileği
2 kg toz şeker
2 su bardağı su
Yarım limon

HAZIRLANIŞI

Çilekler önce yıkanır, ayıklanır. Genişçe bir tencereye toz şekerin yarısı koyulur. Çilekler ilave edilir, üzerine toz şekerin diğer yarısı ve 1 bardak su eklenir. Bir gece şekere yatırılır. Ertesi gün 1 bardak su daha ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca altı kısılır. Ağdalanmaya başlayınca içine limon sıkılır. Kaynatmaya devam edilir. Reçelin kıvamını alıp almadığını anlayabilmek için tahta bir kaşık reçelin balına batırılır, kaşığın ucu aşağı gelecek şekilde tutulur, ucundan en son damlayan bal koyulaşmışsa reçel olmuş demektir.

DUT PEKMEZİ

MALZEMELER

Beyaz dut veya Karadut

HAZIRLANIŞI

Dutlar temizlenip büyük tava veya leğenlere alınır. Leğenlerde birikince üzerinden su dökülüp kazana aktarılır. Kazana aktarılan dutlar bir miktar suyla birlikte rengi değişene kadar kaynatılır. Rengi değişince başka bir kazanın üzerine kevgir ve tülbent konarak dutların suyu süzülür. Dutların içindeki doğal şeker suya geçtiğinden suyu süzülüp saatlerce karıştırılarak kaynatılır. Tüm suyu süzülmüş olan dutlar bir göceğe (sivri yöresel sepet) veya çuvala doldurulur ve altına leğen konur böylece dutların içinde kalan son özler de göcek veya çuvaldan süzülerek leğene birikir ve bu da kaynayan kazana ilave edilir. Bu şekilde saatlerce kaynayan dut suyu koyulaşınca pekmez halini almış olur. İstenilen kaplara aktarılır.

ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
ORDU MUTFAĞI
YÖRESEL EV YEMEKLERİ